



Colle Ambro Rosso Piceno Doc

IL PICENO

I vitigni rossi tradizionali delle Marche, Sangiovese e Montepulciano, concorrono alla composizione di questo vino di buon corpo e struttura. L'invecchiamento in botti di rovere dona a questo vino eleganza e morbidezza.

The traditional red varieties of the Marches, Sangiovese and Montepulciano, give this wine good body and structure. The aging in oak casks makes this wine elegant and soft .

ZONA D'ORIGINE: colline marchigiane nella zona Doc.

AREA OF ORIGIN: the hilly areas of the provinces of Ancona, Macerata and Ascoli Piceno.

TERRENO: di medio impasto, con argilla.

SOIL: medium consistency, rich in limestone.

UVE | GRAPES: DOC Rosso Piceno.

RESA PER ETTARO: 90 q

YIELD X HECTARE: 9000 kg

LAVORAZIONE: uve raccolte a piena maturazione, diraspatura e pressatura, fermentazione con macerazione per 7 - 10 giorni sulle bucce, svinatura e fermentazione malolattica.

WINEMAKING: grapes harvested at full maturation, destalking and pressing of the grapes, fermentation with maceration of the skins for about 7 to 10 days, racking and malolactic fermentation.

AFFINAMENTO: maturazione per circa 12 mesi in botte e circa 4 mesi in bottiglia.

AGEING: ageing for about one year in casks and approximately 4 months in bottle.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

COLOUR: intense ruby red with purplish reflection.

PROFUMO: ampio e persistente con sentori di frutta rossa matura.

BOUQUET: ample, persistent aroma of ripe red fruit.

SAPORE: morbido, di media struttura, con tannini appena pronunciati.

FLAVOUR: smooth, medium body with scents of tannins.

CONSUMO: se ben conservato, può invecchiare dai 3 ai 6 anni.

CONSUMPTION: if it is properly preserved, this wine can age for 3 to 4 years.

ABBINAMENTI: indicato con primi piatti e con le carni sia bianche che rosse.

FOOD PAIRINGS: it goes perfectly with first courses and with white and red meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 16°C - 18°C



cl.75